STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

NUTRIMENTS

START Y SP

Complément nutritif spécifique vins effervescents
pour la réactivation des levures lors de leurs réhydratations

CARACTERISTIQUES

START Y^{SP} est un nutriment spécialement formulé pour la réhydratation de levures de prise de mousse et composé exclusivement de levures inactivées spécifiques sélectionnées pour leur composition en facteurs de survie.
START Y^{SP}, ajouté pendant la réhydratation des levures, leur confère une meilleure résistance aux conditions particulièrement difficiles lors de l'élaboration de vins effervescents en méthode traditionnelle ou en méthode Charmat (cuve close).

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- Apport de micronutriments et facteurs de survie facilement intégrés à la membrane des levures au moment de leur réhydratation.
- Amélioration de la multiplication et de la viabilité des levures lors de l'élaboration de pieds de cuve destinés à la prise de mousse ou à la reprise de fermentation.
- Permet une fermentation régulière et complète même en conditions difficiles.
- Confère aux levures une meilleure résistance par rapport aux conditions stressantes de la prise de mousse et de la reprise de fermentation.

APPLICATIONS

- Recommandé pour la réhydratation des levures lors de la préparation de pieds de cuve pour la reprise de fermentation ou pour les levains de prise de mousse en méthode traditionnelle ou en méthode Charmat (cuve close).

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée :
- pour la préparation d'un pied de cuve destiné à la reprise de fermentation : 30 g/hL calculé sur le volume à remettre en fermentation
- pour la préparation d'un pied de cuve destiné à la prise de mousse (méthode traditionnelle ou charmat (cuve close)) : 1 kg de **START Y^{SP}** par kg de LSA mises en œuvre pour la préparation du pied de cuve.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 40 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser la quantité nécessaire de **START Y^{SP}** dans 20 fois son poids d'eau à une température comprise entre 35 et 40°C. Ajouter ensuite les levures sèches actives (LSA) et suivre les préconisations de réhydratation indiquées sur les fiches techniques. La quantité nécessaire de **START Y^{SP}** doit être calculée comme indiqué dans le paragraphe « dose d'emploi ».

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenotechnic.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

Pour les reprises de fermentation :

Il est recommandé de calculer le volume du pied de cuve sur la base de 10 % du volume total.

Pour les prises de mousse en méthode traditionnelle ou en méthode Charmat (cuve close) :

Préparer un pied de cuve selon les recommandations de votre œnologue sur la base de 5 à 10% du volume total en fonction des températures de la cave en méthode traditionnelle ou de fermentation en méthode Charmat (cuve close).

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levures inactivées spécifiques. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1kg. Carton de 15 x 1kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenotechnic.com**

SOFRALAB
The Oenological Company